

## หลักสูตร การทำสาकुไส้หมู จำนวน ๕ ชั่วโมง

### กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

### ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ

\*\*\*\*\*

#### ความเป็นมา

สภาพเศรษฐกิจกำลังเป็นปัญหาใหญ่และมีผลกระทบต่อประเทศไทยที่คาดว่าแนวโน้มในอนาคตจะมีอัตราสูงขึ้น จึงส่งผลให้ประชาชนตกงาน ว่างงาน ไม่มีงานทำจากปัญหาดังกล่าวทำให้ประชาชนหัน มาประกอบอาชีพอย่างหลากหลายเช่น ขายอาหาร ขายเสื้อผ้า ขายขนม ฯลฯ โดยในปัจจุบันอาชีพที่ กล่าวมา เป็นอาชีพที่ทำง่ายต้นทุนต่ำทำให้แม่ค้าผู้ผลิตที่ขายกันตามท้องตลาดมีอัตราการแข่งขันสูงขึ้น สาकुไส้หมูเป็น อาหารว่างที่มีประโยชน์ราคาไม่แพงสามารถบริโภคได้ทุกวัย ต้นทุนต่ำใช้เวลาใน การผลิตไม่นาน และยังเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์จึงควรสนับสนุนให้มีการผลิตเพื่อการค้ามากขึ้น การฝึกอบรมการทำสาकुไส้หมู เพื่อการค้าให้แก่ประชาชนที่สนใจทั่วไป จะทำให้เกิดการสร้างรายได้ และอาชีพให้แก่ประชาชน อีกทั้งเป็นการสืบสานวัฒนธรรมไทยให้แก่คนรุ่นหลังต่อไป

#### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ
๒. เป็นหลักสูตรให้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่

#### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว
๒. เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

#### กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

#### ระยะเวลาเรียน จำนวน ๕ ชั่วโมง

๑. ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
๒. ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

#### โครงสร้างหลักสูตร

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ ช่องทางการ ประกอบอาชีพ การทำสาकुไส้หมู จำนวน ๓๐ นาที

๑. ความรู้เบื้องต้นใน การประกอบอาชีพ การสาकुไส้หมู
๒. วัสดุอุปกรณ์ใน การทำสาकुไส้หมู

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๒ ขั้นตอนการทำ จำนวน ๔ ชั่วโมง

### ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู

- ๑.๑ ส่วนผสม
- ๑.๒ การทำไส้สาकु
- ๑.๓ การทำแป้งสาकु
- ๑.๔ การปั้นและการนึ่งสาकुไส้หมู

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ การบริหาร จัดการประกอบ อาชีพการทำสาकुไส้หมู จำนวน ๓๐ นาที

๑. การคิดราคา ต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
๒. การจัดจำหน่าย

### สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้, ใบความรู้
๒. ใบงาน, แบบทดสอบ
๓. วิชยากร, แหล่งเรียนรู้, ภูมิปัญญา
๔. สื่อของจริง, ตัวอย่างประกอบการบรรยาย
๕. แบบสอบถามความพึงพอใจ

### การวัดและประเมินผล

#### ๑. การประเมินความรู้(ภาคทฤษฎี)

ระหว่างเรียน สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล การมีส่วนร่วม การอภิปราย การถาม-ตอบ การซักถาม และบันทึกผลการเรียนรู้

ก่อนเรียนและหลังเรียน โดยการใช้แบบทดสอบ ใบงาน จากการใช้ปฏิบัติระหว่างเรียน โดยการใช้แบบทดสอบ สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล การมีส่วนร่วม การปฏิบัติ การซักถาม และบันทึกผลการเรียนรู้

#### ๒. การประเมินผลทักษะ (การปฏิบัติ)

ระหว่างเรียน สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล พฤติกรรมกลุ่ม การมีส่วนร่วม และบันทึก ผลการปฏิบัติเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม

หลังเรียน ดูจากผลงานหรือชิ้นงาน ประเภทต่างๆ

#### ๓. การประเมินเจตคติ

ระหว่างเรียน สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล การมีส่วนร่วม การอภิปราย การถาม-ตอบ การซักถาม และบันทึกผลการเรียนรู้

หลังเรียน แบบสอบถามความพึงพอใจ

๔. ประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง โดยใช้แบบ กศ.ตน.๗(๑) และแบบ กศ.ตน.๗(๒)

- ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระ ๒๐ คะแนน
- ทักษะการปฏิบัติ ๔๐ คะแนน
- คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ๔๐ คะแนน รวม ๑๐๐ คะแนน ผลการประเมิน ผ่าน/ไม่ผ่าน

#### การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานหรือชิ้นงาน

#### เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

#### การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้นสามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตรศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่ สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางหทัยรัตน์ เทียงจันทิก)

ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายพีระพัฒน์ โมลา)

ตำแหน่ง หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางกนกณัฐ สิงหะ)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอศีขรภูมิ

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ

ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

## แผนการจัดการเรียนรู้

แบบ กศ.ตน.๑๒

วิทยากร นางชลนารถ สาทิพย์จันทร์

หลักสูตร การทำสาकुไส้หมู จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ ๑๒ กรกฎาคม ๒๕๖๖ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัด บ้านสวาย หมู่ที่ ๗ ตำบลเตล อำเภอกีษราภูมิ จังหวัดสุรินทร์

วัน/เดือน/ปี เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่ ๑๒ กรกฎาคม ๒๕๖๖ เวลา ๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.	ช่องทางการ ประกอบ อาชีพ การทำสาकुไส้หมู ๑. ความรู้เบื้องต้นใน การ ประกอบอาชีพ การสาकुไส้ หมู ๒. วัสดุอุปกรณ์ใน การทำ สาकुไส้หมู	วิทยากรอธิบายความรู้เบื้องต้น ใน การประกอบอาชีพ การสาकु ไส้หมู และวัสดุอุปกรณ์ใน การ ทำสาकुไส้หมู	ทฤษฎี ๓๐ นาที
	ขั้นตอนการทำ ๑. ส่วนผสม ๒. การทำไส้สาकु ๓. การทำแป้งสาकु ๔. การปั้นและการนึ่งสาकु ไส้หมู	วิทยากรอธิบาย/สาธิตส่วนผสม ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู	สาธิต ๔ ชั่วโมง
	การบริหารจัดการ ประกอบอาชีพการทำสาकु ไส้หมู ๑. การคิดราคา ต้นทุน และการวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน ๒. การจัดจำหน่าย	วิทยากรอธิบายการบริหาร จัดการด้านการลงทุน ความรู้ใน การลงทุน และการจัดจำหน่าย	ทฤษฎี ๓๐ นาที

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางชลนารถ สาทิพย์จันทร์)

วันที่...../...../.....